

RISOTO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

400 g de arroz
700 g de camarão limpo e sem casca
1/2 cebola
1 limão
2 dentes de alho
azeite a gosto
2 colheres (sopa) de extrato de tomate
1 colher (sobremesa) de mostarda
orégano a gosto
manjericão a gosto
1 folha de louro
1 tempero pronto de camarão em pó
50 ml de vinho branco
2 colheres de requeijão
queijo parmesão ralado a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Faça o arroz e reserve

Tempere o camarão com o sumo do limão e 2 dentes de alho

Refogue a cebola no azeite e acrescente o camarão

Acrescente o tempero pronto de camarão, orégano, folha de louro, manjericão e sal

Cozinhe por 8 minutos, sem parar de mexer

Acrescente o extrato de tomate, o requeijão e a mostarda

Acrescente o vinho branco e cozinhe por mais 2 minutos

Finalize com o queijo parmesão ralado e mexa por mais 1 minuto

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11938-risoto-de-camarao.html>